อภินันทนาการ **แจกฟรี** ห้ามจำหน่าย

แนะนำสถานที่จำหน่าย

สินค้าพื้นเมือง

จังหวัดพระนครศรีอยุธยา









แนะนำสถานที่จำหน่าย

สินค้าพื้นเมือง

จังหวัดพระนครศรีอยุธยา

OTOP โครงการหนึ่งตำบล หนึ่งผลิตภัณฑ์
(ONE TAMBON ONE PRODUCT : OTOP)

เป็นหนึ่งในนโยบายสำคัญของรัฐบาล มีเป้าหมายมุ่งเน้นให้แต่ละชุมชนได้นำภูมิปัญญาท้องถิ่นมาใช้ในการพัฒนาสินค้า โดยภาครัฐพร้อมที่จะเข้าช่วยเหลือในด้านความรู้สมัยใหม่ และการบริหารจัดการ เพื่อเชื่อมโยงสินค้าจากชุมชน สู่ตลาดทั้งในและต่างประเทศ ด้วยระบบร้านค้าเครือข่ายและอินเตอร์เน็ต และเพื่อส่งเสริมสนับสนุนกระบวนการพัฒนาท้องถิ่น สร้างชุมชนที่เข้มแข็ง พึ่งตนเองได้ ให้ประชาชนมีส่วนร่วมในการสร้างงาน สร้างรายได้ ด้วยการนำทรัพยากร ภูมิปัญญาในท้องถิ่น มาพัฒนาเป็นผลิตภัณฑ์และบริการที่มีคุณภาพ มีจุดเด่นและมีมูลค่าเพิ่ม เป็นที่ต้องการของตลาดทั้งในและต่างประเทศ สอดคล้องกับวัฒนธรรม และวิถีชีวิตท้องถิ่น

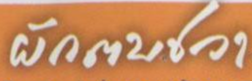
หลักการดำเนินงานของ OTOP

การดำเนินงาน OTOP ยึดหลักการพื้นฐาน 3 ประการ คือ

1. ภูมิปัญญาท้องถิ่นสู่สากล
2. พึ่งตนเองและคิดอย่างสร้างสรรค์
3. การสร้างทรัพยากรมนุษย์

วัตถุประสงค์การดำเนินงาน OTOP

1. สร้างงาน สร้างรายได้แก่ชุมชน
2. สร้างความเข้มแข็งแก่ชุมชนให้สามารถคิดเอง ทำเอง ในการพัฒนาท้องถิ่น
3. ส่งเสริมภูมิปัญญาท้องถิ่น
4. ส่งเสริมการพัฒนาทรัพยากรมนุษย์
5. ส่งเสริมความคิดริเริ่มสร้างสรรค์ของชุมชนในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ให้สอดคล้องกับวิถีชีวิตและวัฒนธรรมท้องถิ่น



วัชพืช ศิลปแห่งการสร้างสรรค์

ผักตบชวา เป็นพืชน้ำล้มลุก ประเภทใบเลี้ยงเดี่ยว ลอยน้ำได้โดยไม่ต้องมีที่ยึดเกาะ ทนอยู่ได้ทุกสภาพน้ำ แพร่พันธุ์ได้อย่างรวดเร็วจนกลายเป็นปัญหาที่ส่งผลด้านสิ่งแวดล้อม ปัจจุบันด้วยนวัตกรรมสมัยใหม่ สามารถนำผักตบมาใช้ให้เกิดประโยชน์ สร้างรายได้ให้กับชุมชน รวมถึงแก้ปัญหาสิ่งแวดล้อมตามแม่น้ำลำคลองได้อีกด้วย

กระบวนการทำผลิตภัณฑ์จากผักตบชวา

- เลี้ยงผักตบชวาไว้ในคอกไม้ไผ่ริมคลองน้ำนิ่ง อายุการเลี้ยงนาน 6-8 เดือน
- เลือกลำต้นที่มีผิวไม่มีตำหนิ นำผักตบชวาผ่าซีกล้างทำความสะอาด ตากแดดจนแห้ง
- เข้าสู่กระบวนการตีเกลียว และแช่ในสารละลายโซเดียม เบนโซเอต ป้องกันเชื้อรา ก่อนจะนำมาขึ้นรูปด้วยการสาน ถัก ทอ ตามต้องการ จนเป็นผลิตภัณฑ์

ผลิตภัณฑ์จากบ้านผักตบชวา ได้รับการคัดสรรเป็นผลิตภัณฑ์ระดับสี่ดาว ประเภทของใช้บนโต๊ะอาหาร งานจากเส้นเกลียว

สถานที่จำหน่าย

ผลิตโดยกลุ่มวิสาหกิจชุมชนบ้านผักตบชวาไม้ตรา ติดต่อได้ที่ประธานกลุ่ม คุณพิมพ์แก้ว กิติรัตน์ธนโชติ ศูนย์จำหน่ายสินค้าชุมชน บ้านเลขที่ 5 หมู่ 2 ตำบลไม้ตรา อำเภอบางไทร จังหวัดพระนครศรีอยุธยา 13190

โทร. 086-607-0357

E-mail : phuktop52@hotmail.com









โบราณหัตถศิลป์ ผ้ากรุงเก่า

เป็นกลุ่มวิสาหกิจชุมชน ที่ผลิตเสื้อผ้า เครื่องแต่งกาย เด็ก สตรี เป็นหลัก โดยวัตถุดิบที่ใช้เป็นผ้าสาลูเกรด A ซึ่งนิยมใช้ทำผ้าอ้อมเด็ก ลักษณะของเนื้อผ้าชนิดนี้ จะมีคุณภาพดี นุ่ม ซับน้ำและระบายอากาศได้ดี ไม่ร้อน สวมใส่สบาย เมื่อจัดหาวัตถุดิบได้แล้ว ภายในวิสาหกิจชุมชน จะมีการแบ่งงานกันในกลุ่ม ทั้งการ ย้อมสี ตัด ขึ้นรูปแบบเสื้อผ้า และเย็บตามแบบที่ต้องการ

สำหรับกลุ่มวิสาหกิจชุมชนโบราณหัตถศิลป์ ได้รับการคัดสรรเป็นผลิตภัณฑ์ระดับห้าดาว ประเภทผ้า เครื่องแต่งกาย

สถานที่จำหน่าย

ติดต่อได้ที่ประธานกลุ่ม คุณสวรรค์ วิจันทร์ เลขที่ 37 หมู่ 4 ตำบลไผ่ลิง อำเภอพระนครศรีอยุธยา จังหวัดพระนครศรีอยุธยา 13000

โทร. 089-616-2230 และ 098-939-9044





ดอกไม้ประดิษฐ์

สร้างสรรค์ เหมือนจริง สืบทอดภูมิปัญญา

งานประดิษฐ์ คือสิ่งที่คิดทำขึ้น เพื่อให้มีลักษณะเหมือนของจริง การประดิษฐ์ดอกไม้ถือเป็นงานศิลปะที่มีความละเอียดอ่อน ดำรงไว้ซึ่งความงดงามของดอกไม้ตามธรรมชาติ การทำดอกไม้ประดิษฐ์ จึงเริ่มต้นด้วยการสังเกตดอกไม้สีสันตามธรรมชาติ ก่อนจะนำสิ่งเหล่านี้มาประดิษฐ์เป็นดอกไม้ประดิษฐ์ จนทำเป็นอาชีพสร้างรายได้ทางเศรษฐกิจที่สำคัญ และกลายเป็นสินค้าส่งออกที่ได้รับความนิยมแพร่หลายในปัจจุบัน

กระบวนการผลิต นำวัตถุดิบซึ่งส่วนใหญ่จะใช้ผ้าเรยอนคุณภาพดี ซึ่งมีคุณสมบัติของเส้นใยผ้าที่ยืดหยุ่น นุ่มนวล ทนทาน สะดวกในการขึ้นรูป จากนั้นนำผ้ามาย้อมสีให้เหมือนธรรมชาติ ก่อนจะนำมาขึ้นรูปโดยใช้ลวดเป็นหลัก ตกแต่งให้สวยงามเหมือนจริง

กลุ่มอาชีพศิลปประดิษฐ์สนามชัย ได้รับการคัดสรรเป็นผลิตภัณฑ์ระดับสามดาว ประเภทของใช้ ของตกแต่ง ของที่ระลึก

สถานที่จำหน่าย

กลุ่มอาชีพศิลปประดิษฐ์สนามชัย ประธานกลุ่ม คุณชมภู่ ชำนาญ เลขที่ 23/2 หมู่ 1 ตำบลสนามชัย อำเภอบางไทร จังหวัดพระนครศรีอยุธยา 13190

โทร 081-806-9872

บ้านขนมกรกมล

ขนมสืบทอดคุณค่าความเป็นไทย

ข้าวตัง คือ ข้าวสุกที่ติดก้นหม้อ การหุงข้าวแต่โบราณไม่มีหม้อหุงข้าว ถ้าหุงไม่ชำนาญข้าวจะแฉะ ต้องดงหรืออังไฟ เมื่อดงไฟนานข้าวที่ก้นหม้อจะเกรียมติดก้นหม้อเป็นแผ่นข้าวแข็ง

คนโบราณด้วยความมัธยัสถ์ จึงไม่ขูดข้าวก้นหม้อทิ้ง แต่ด้วยภูมิปัญญาท่านแกะแผ่นข้าวแข็ง นำมาเป็นของทานเล่น และต่อมาได้นำแผ่นข้าวแข็งมาผสมสูตรอาหาร เป็นอาหารอีกหลายอย่าง อาทิ ข้าวตังปิ้ง ข้าวตังเมี่ยงลาว ข้าวตังหน้าตั้ง ข้าวตังทรงเครื่อง เป็นต้น

ข้าวตังหมูหยอง แห่งบ้านขนมกรกมล ได้คงความเป็นเอกลักษณ์แต่โบราณเดิมมา ด้วยการคัดสรรวัตถุดิบข้าวหอมมะลิอย่างดี หุงด้วยส่วนผสมจากแป้งและน้ำมันพืช ก่อนจะขึ้นรูปด้วยแท่นเป็นแผ่น จากนั้นตากแดดอ่อน ๆ ป้องกันการแตกของข้าว ราดด้วยน้ำปรุง ก่อนจะโรยด้วยหมูหยอง และอบด้วยความร้อน หอมกรุ่น น่ารับประทาน

ข้าวตังหมูหยอง บ้านขนมกรกมล ได้รับการคัดสรรเป็นผลิตภัณฑ์ระดับสี่ดาว ประเภทอาหาร และข้าวตังหน้างากระทิสด ได้รับการคัดสรรเป็นผลิตภัณฑ์ระดับสามดาว

สถานที่จำหน่าย

กลุ่มแม่บ้านขนมกรกมล ติดต่อได้ที่ประธานกลุ่ม คุณนิภร จิตประพันธ์ ศูนย์จำหน่ายสินค้า บ้านเลขที่ 5/1 หมู่ 2 ตำบลห่อหมก อำเภอบางไทร จังหวัดพระนครศรีอยุธยา 13190

โทร 086-345-8286 และ 084-447-8678

E-mail : Khwankamon.thong@gmail.com



กระเทียมโทนดองน้ำผึ้ง

อร่อย สะอาด รสชาติถูกใจ ตำรับไทยอยุธยา

กระเทียมโทน มีสรรพคุณนับอนันต์ ช่วยลดไขมันในเส้นเลือด ป้องกันการจับตัวเป็นลิ่มของเลือด ป้องกันหัวใจขาดเลือด รักษาความดันโลหิตสูง ในตัวกระเทียมยังมีสารอัลลิซิน (Allicin) ซึ่งมีคุณสมบัติในการลดปริมาณโคเลสเตอรอลและไตรกลีเซอร์ไรด์เกาะอยู่ตามผนังหลอดเลือด จึงช่วยลดอันตรายของโรคหลอดเลือดหัวใจวายเฉียบพลันได้ นอกจากนี้สารอัลลิซิน ยังช่วยลดการอักเสบ มีฤทธิ์ต้านอนุมูลอิสระ และช่วยลดน้ำตาลกลูโคสในเลือด

ขณะที่ในใบกระเทียมยังมีสารที่เป็นประโยชน์ต่อร่างกายอีกมาก โดยเฉพาะบีตาแคโรทีน ที่ช่วยรักษาสุขภาพและเพิ่มระบบภูมิคุ้มกันให้แข็งแรง

ส่วนผสมสำคัญ กระเทียมโทน คลุกเคล้าด้วยส่วนผสมสำคัญ น้ำส้มสายชู น้ำผึ้ง น้ำตาล และเกลือ กระเทียมโทนดองน้ำผึ้งของกลุ่มสตรีร่วมใจพัฒนา ได้รับการคัดสรรเป็นผลิตภัณฑ์ระดับสี่ดาว ประเภทอาหาร

สถานที่จำหน่าย

กลุ่มสตรีร่วมใจพัฒนา ติดต่อได้ที่ประธานกลุ่ม นางสนม เรียนเมฆ ศูนย์จำหน่ายสินค้าชุมชน บ้านเลขที่ 6 หมู่ 1 ตำบลลาดน้ำเค็ม อำเภอผักไห่ จังหวัดพระนครศรีอยุธยา 13120

โทร. 089-480-9629



ปลาย่าง สุวรรณมัจฉา

วิสาหกิจชุมชนแปรรูปสัตว์น้ำสำพะเนียง

มัจฉา แปลว่า ปลา สุวรรณ แปลว่า ทอง เพราะปลาย่างของกลุ่มฯ ย่างจากขี้เลื่อยไม้สักทองและกาบมะพร้าว ทำให้ปลาหอม สีเหลืองเหมือนทอง

ในอดีตเกษตรกร ว่างจากทำนา ก็มักจะออกไปหาปลามาเพื่อบริโภคภายในครัวเรือนและเหลือก็นำไปจำหน่าย สูตรการทำปลาเป็นอาหารของชุมชนแปรรูปสัตว์น้ำสำพะเนียง ได้สูตรต้นตำหรับมาจากคุณยายแฉล้ม ตกทอดมาถึงคุณมาลี ไข่รัศมี โดยนำปลาแม่น้ำจากหลากหลายชนิด อาทิ ปลาช่อน ปลาฉลาด ปลากด ปลาสร้อย และปลาเนื้ออ่อน มาคลุกเคล้าด้วยสูตรโบราณ และนำมาย่าง จนปัจจุบันเป็นผลิตภัณฑ์โอทอป ที่สามารถส่งออกไปจำหน่ายยังต่างประเทศ นำรายได้เข้าสู่ประเทศ และสร้างรายได้ให้ชุมชนอยู่ได้อย่างยั่งยืน

ปลาเนื้ออ่อนแดงย่าง ของวิสาหกิจชุมชนแปรรูปสัตว์น้ำสำพะเนียง ได้รับการคัดสรรเป็นผลิตภัณฑ์ระดับห้าดาว ประเภทอาหาร

สถานที่จำหน่าย

กลุ่มวิสาหกิจชุมชนแปรรูปสัตว์น้ำสำพะเนียง ติดต่อได้ที่ประธานกลุ่ม คุณมาลี ไข่รัศมี ศูนย์จำหน่ายสินค้าชุมชน เลขที่ 98 หมู่ 1 ตำบลสำพะเนียง อำเภอบ้านแพรก จังหวัดพระนครศรีอยุธยา 13240

โทร. 080-306-4435 และ 083-718-8191





สนับสนุนโดย
องค์การบริหารส่วนจังหวัดพระนครศรีอยุธยา
โทร. (035) 796-447